

Satori – House of Sushi

Nudel- und Reisgerichte

Udon-Gerichte

- | | |
|---|--------------|
| 10. Tori Niku Udon | 12,90 |
| <i>(Udon-Nudeln in klarer Dashi-Sojabrühre, serviert mit zartem Hähnchenfleisch, Onsen-Ei und Frühlingszwiebeln).</i> | |
| 11. Gyu Niku Udon | 13,90 |
| <i>(Udon-Nudeln in aromatischer Dashi-Sojabrühre mit mariniertem Rindfleisch, Onsen-Ei, und Koriander).</i> | |

Donburi-Spezialität

- | | |
|--|--------------|
| 12. Kara-Katsudon | 13,90 |
| <i>(Ein Fusion-Donburi mit knusprig frittiertem Hähnchen nach Satori Art, geschmort in würziger Dashi-Zwiebel-Ei-Sauce auf gedämpftem Reis.)</i> | |

Vorspeisen

- | | |
|---|-------------|
| 21. Edamame | 5,50 |
| <i>(gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz)</i> | |
| 22. Gyoza | 7,90 |
| <i>(Traditionelle japanische Teigtaschen - goldbraun knusprig gebraten und gedämpft, gefüllt mit zartem Hähnchen und einer frischen Mischung aus asiatischem Gemüse, serviert mit süß-scharfer Sweet-Chili-Sauce)</i> | |
| 23. Tori Karaage "Satori Style" | 7,90 |
| <i>(5 Stück, Goldbraun frittiertes, saftiges Hähnchen nach unserem Geheimrezept serviert mit Zitronenspalte und Teriyaki-Sauce)</i> | |
| 24. Frühlingsrolle | 5,90 |
| <i>(3 Stück, Goldbraun frittierte Reispapierrollen zartem Hähnchenfleisch und Gemüsefüllung, serviert mit süß-scharfer Sweet-Chili-Sauce)</i> | |
| 25. Mini Gemüsefrühlingsrolle | 5,90 |
| <i>(6 Stück, serviert mit süß-scharfer Sweet-Chili-Sauce)</i> | |

Sashimi (10 Stück)

- | | |
|--------------------|--------------|
| 30. Sake | 18,90 |
| <i>(Lachs)</i> | |
| 31. Maguro | 19,90 |
| <i>(Thunfisch)</i> | |

Nigiri (1 Stück)

40.	Kappa (Gurke)	2,50
41.	Avocado	2,50
42.	Asupara (Spargel)	2,50
43.	Tamago (Traditionell zubereitetes japanisches Omelett (Dashi-Mirin-Soße) in mehreren Schichten gebräunt)	2,50
44.	Inari Age (Goldbraun frittierte Tofubeutel in süß-salziger Dashi-Marinade)	2,50
45.	Sake (Lachs)	3,30
46.	Maguro (Thunfisch)	3,70
47.	Ebi (gekochte Garnelen)	3,30
48.	Unagi (gegrillter Aal)	3,70

Hosomaki (6 Stück)

50.	Kappa Maki (Gurke und Sesam)	4,50
51.	Avocado Maki	5,00
52.	Sake Maki (Lachs)	6,50
53.	Tekka Maki (Thunfisch)	7,00
54.	Ebi Maki (gekochte Garnelen)	6,50

Uramaki (8 Stück)

60. **Tibet** 7,90
(Samtiger Frischkäse, zarter Spargel und frischer Rucola – eine puristische Inside-Out Rolle, die mit Klarheit und Frische begeistert)
61. **Nairobi** 8,90
(Cremiger Frischkäse, zarte, gekochte Garnele und würziger Rucola – eine raffinierte Inside-Out Rolle, die frische Meeresaromen mit pfeffriger Kräuternote verbindet)
62. **Denver** 8,90
(Frischer Lachs und cremige Avocado, perfekt ergänzt durch den knackigen Biss gerösteten Sesams – ein Geschmackserlebnis voller Harmonie)
63. **Vancouver** 8,90
(Feinster Lachs, umschmeichelt von cremigem Frischkäse und veredelt mit aromatisch geröstetem Sesam – eine elegante Verschmelzung aus Frische und Raffinesse, inspiriert vom Pazifik)
64. **Shanghai** 8,90
(Cremiger Frischkäse, knusprig gebratene Lachshaut und frische Gurke – elegant umhüllt von Sushi-Reis und veredelt mit geröstetem Sesam. Eine raffinierte Komposition aus Crunch, Frische und feiner Umami-Note, die asiatische Finesse mit modernem Genuss vereint)
65. **Kairo** 9,40
(Ein elegantes Zusammenspiel aus zart gegartem Thunfisch, verfeinert mit samtiger, hausgemachter Spicy-Mayo und veredelt durch fein gerösteten Sesam. Diese kunstvoll dekonstruierte Sushi-Kreation vereint Raffinesse und Tiefe – ein Hauch von Luxus in jedem Bissen)
66. **Helsinki** 9,40
(Knusprig frittiertes Hähnchenbrustfilet trifft auf frische Gurke und gerösteten Sesam – eingerollt in zartem Sushi-Reis. Eine ausgewogene Kombination aus Herzhaftigkeit, Frische und einem Hauch Nussigkeit)

Spezial Rollen (10 Stück)

70. **Tokyo** 17,50
(Eine edle Kreation mit knusprig frittierten "King-Prawns" (15–20 cm), zartem Spargel und cremigem Frischkäse – verfeinert mit hauchdünn aufgeschnittener, buttrig-weicher Hass-Avocado, kunstvoll fächerförmig drapiert)
71. **NY** 17,50
(mariniertem Lachs-Tatar (Lauchzwiebel, Panko, hausgemachter Spicy-Mayo) und Avocado, gekrönt von flambiertem Lachsfilet)
72. **London** 17,50
(Premium-Sushi-Kreation mit frischer Gurke, gegrillter Aalstreifen, zarte Lachshaut und Frischkäse, abgerundet mit Lachs-Carpaccio)

73. LA **17,50**
(Zarte kanadische Snow-Crab-Streifen mit frischer Mayo, Buttrige Avocado und Gurke, veredelt durch Garnelen-Topping)

74. Berlin **17,50**
(Knuspriger Tempura-Spargel als Basis, gefolgt von Avocado und würzig mariniertem Thunfisch (in unserer fein abgestimmten Spicy-Mayo mit Lauchzwiebeln und knuspriger Panko-Krume). Die Krönung: ein zartes Carpaccio aus Lachs, Thunfisch und Avocado.)

Frittierte Rollen (6 Stück)

80. Rio **12,90**
(Cremiger Frischkäse, knusprige Tempura-Garnelen, samtige Avocado und frische Gurke, eine harmonische Kombination aus Crunch und Frische, die auf der Zunge tanzt)

81. Dubai **12,90**
(Cremiger Frischkäse, zarter Lachs, samtige Avocado und knackige Gurke – in einer goldbraun frittierten Hülle. Eine köstliche Kombination aus mildem Geschmack, frischer Leichtigkeit und einem knusprigen Crunch, die jeden Bissen zu einem kleinen Luxusmoment macht)

82. Bangkok **12,90**
(Cremiger Frischkäse, samtige Avocado, knackige Gurke und knusprig frittiertes Hähnchenbrustfilet – eine exotische Kombination aus Frische und herzhaftem Crunch, die den Geschmack Thailands auf die Zunge bringt)

83. Hawaii **12,90**
(Cremiger Frischkäse, zarter, mit Mayo marinierter Thunfisch, samtige Avocado und frische Gurke – in einer knusprig frittierten Hülle vereint sich exotischer Geschmack mit cremiger Frische)

84. Oslo **11,90**
(Feiner Frischkäse trifft auf zarten Spargel, cremige Avocado und knackige Gurke – umhüllt von einer goldbraun frittierten Hülle. Ein vegetarischer Genuss, der mit Leichtigkeit und Geschmack überzeugt)

Nachspeisen

90. Mochi-Eis **7,50**
(Drei zarte Mochi-Kugeln in den verführerischen Geschmacksrichtungen Matcha, Erdbeer-Käsekuchen und Mango-Passionsfrucht – serviert mit einer frischen Komposition aus Waldfrüchten. Ein harmonisches Zusammenspiel aus cremiger Süße, fruchtiger Frische und feiner Textur)

91. Bananen Bällchen **3,90**
(3 Stück serviert mit Honig)

92. Sesambällchen **3,90**
(3 Stück)

Getränke

Sencha Grüner Tee
(1 Kanne)

3,50

Alkoholische Getränke

Asahi
(0,33l)

4,50

Kirin
(0,33l)

4,50

Sapporo
(0,33l)

4,50

Leikeim Hell
(0,5l)

4,50

Leikeim Pils

4,50

Leikeim Steinbier

4,50

Leikeim Urstoff

4,50

Leikeim Weizenbier

4,50

Leikeim Radler

4,50

Leikeim Alkoholfrei

4,50

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola

3,50
(0,33l)

4,50
(0,5l)

Cola-Zero

3,5
(0,33l)

4,50
(0,5l)

Fanta

3,50
(0,33l)

4,50
(0,5l)

Sprite

3,50
(0,33l)

4,50
(0,5l)

San Pellegrino
(Sprudel, 0,75l)

6,00

Aqua Panna
(Still, 0,75l)

6,00